


Corolles apéritives

 12 PIÈCES.



 30 MIN.

 10 MIN.



4 feuilles de bricks
 200g de fromage frais (chèvre, St Môret, ricotta...)
 100g de fromage blanc à 3,3%MG
 4 tranches de magret fumé
 8 pétales de tomates confites
 8 olives noires
 Lanières de saumon fumé
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 Piment d'Espelette, Poivre
 Romarin, herbes de Provence, aneth

- Préchauffez votre four à 180°C (th 6).
- Découpez les feuilles de brick en 24 cercles de 10cm.
- Badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- Superposez deux cercles dans des mini moules à muffins, en formant des corbeilles.
- Enfournez pendant 10 minutes et laissez tiédir avant de démouler.
- Écrasez le fromage frais à la fourchette et détendez avec le fromage blanc.
- Divisez la préparation en trois parts égales. Dans le premier tiers ajoutez du piment d'Espelette et du romarin. Dans le second, ajoutez de l'aneth. Dans le dernier, ajoutez 4 pétales de tomates et 4 olives coupées en petits morceaux et des herbes de Provence.
- Pour les corolles au magret fumé : déposez deux cuillères à café de la préparation au piment d'Espelette et romarin dans 4 corolles ; surmontez d'une tranche de magret fumé roulée.
- Pour les corolles au saumon fumé : déposez deux cuillères à café de la préparation à l'aneth dans 4 corolles, puis surmontez de lanières de saumon fumé.
- Pour les corolles aux tomates confites : déposez deux cuillères à café de la préparation à la tomate et aux olives dans 4 corolles puis surmontez d'un pétale de tomate confite et d'une olive noire.

